# La Conserve et l'environnement

Les Publications de la Conserve

# SOMMAIRE


1 La Conserve, un produit incontournable ancré dans la modernité Pages 4

2 La réglementation européenne Pages 6

3 Les enjeux industriels, économiques, environnementaux Pages 8

4 Une garantie de sécurité alimentaire Pages 12

5 Un matériau permanent 100% recyclable à l'infini Pages 14

6 L'éco-efficacité de la Conserve Pages 16

7 L'Impact environnemental Pages 18

Le «Glossaire» du recyclage Page 19

# Introduction

**L'appertisation, technique de conservation des aliments, est aujourd'hui reconnue et industrialisée dans le monde entier.**

La boîte métallique en est son premier support et a su, au cours des années, s'adapter pour répondre à l'évolution des besoins de consommation. Plus de 80 milliards de boîtes sont produites chaque année dans le monde et attestent ainsi du formidable succès de cette méthode de conservation des aliments découverte, il y plus de 200 ans, par le français Nicolas Appert.

La boîte de conserve, dont la qualité première est d'**assurer la conservation des aliments sans ajout d'ingrédients**, a d'autres avantages souvent méconnus des populations tant elle fait partie de leur quotidien.

Ainsi, le recyclage des emballages métalliques en un nouveau métal est un processus sans fin, quel que soit le nombre de cycles de recyclage, sans perte des propriétés intrinsèques du matériau. Avec des **taux de recyclage exceptionnellement élevés** en Europe (71 %), l'emballage métallique est précieux pour la société.

L'appertisation alimentaire constitue donc une invention majeure de la conservation des produits alimentaires, **sans gaspillage des denrées**. La boîte de conserve a su au fil du temps évoluer, s'adapter aux défis de notre société et répondre, aujourd'hui plus que jamais, aux besoins des générations futures.

# 1 La Conserve, un produit incontournable ancré dans la modernité

## LA CONSERVE APPERTISÉE S'EST IMPOSÉE, EN FRANCE ET DANS LE MONDE, COMME LA TECHNIQUE DE CONSERVATION LONGUE DURÉE EN MILIEU AMBIANT.

De tout temps, la conservation des aliments a été une préoccupation majeure de l'humanité. C'est en 1810 que Nicolas Appert découvrit de manière empirique la technique qui, associant un emballage étanche et un traitement par la chaleur, permettait de conserver les aliments sur une très longue durée. L'appertisation était née et reste, après deux siècles, une des techniques de conservation des aliments les plus utilisées au monde. Peu de temps après cette découverte, les Anglais eurent l'idée de remplacer les fragiles et lourds bocaux en verre par des boîtes en fer blanc, donnant ainsi naissance à la fameuse boîte de conserve.

### *Qu'entend-on par conserve ?*

*On considère comme conserves, les denrées alimentaires périssables (d'origine animale ou végétale) dont la conservation est assurée par un procédé associant :*

- *le conditionnement dans un récipient étanche à l'eau, aux gaz et aux micro- organismes, à toute température inférieure à 55°C,*
- *un traitement par la chaleur.*

*(Décret n° 55-241 du 10 février 1955)*

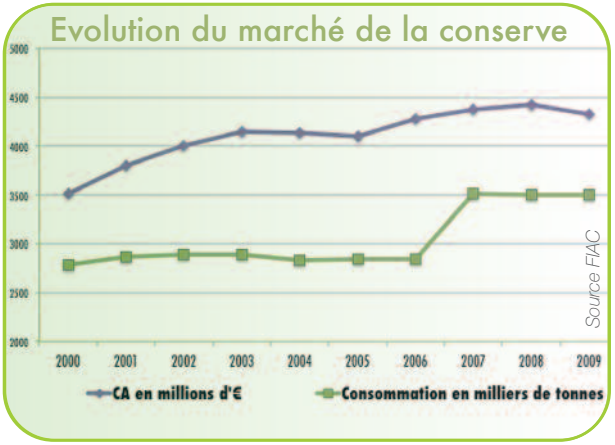
## La Conserve, une économie durable

**L'innovation permanente en termes de formats d'emballages en métal, de praticité, de diversité des recettes, ainsi que les qualités nutritionnelles expliquent qu'aujourd'hui 99,7% des foyers français achètent des conserves et qu'ils en consomment 50 kg par habitant chaque année.**

Le marché de la conserve génère en France un chiffre d'affaires estimé à **5 milliards d'euros**.

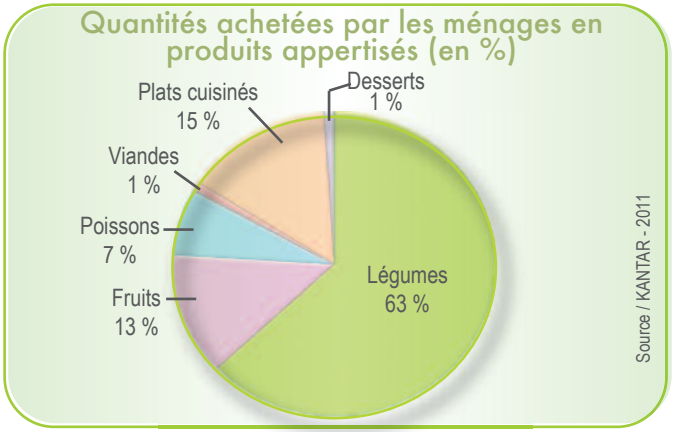
Plus de **3 milliards de boîtes métalliques** (acier et aluminium) pour l'alimentation humaine sont produites en France chaque année (quelque 25 milliards en Europe).

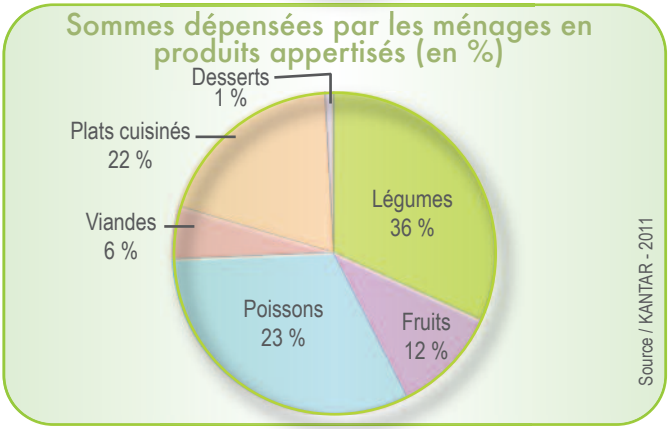
Le poids économique de la conserve est indissociable de son poids social. Les conserveurs emploient environ **35 000 personnes** en France.




## La Conserve, un marché structuré

Les progrès technologiques menés par tous les acteurs de la filière, producteurs de métal, fabricants d'emballages métalliques, conserveurs, ainsi que les démarches marketing et d'information à destination des consommateurs, tant sur la diversité des produits que sur les atouts nutritionnels ou encore sur la recyclabilité, confèrent à la Conserve une position privilégiée sur tous les segments de marchés.
Près de 4 millions de tonnes de produits appertisés sont consommées chaque année.


Quantités achetées par les ménages en produits appertisés (en %)
Plats cuisinés 15 %
Desserts 1 %
Viandes 1 %
Poissons 7 %
Légumes 63 %
Fruits 13 %
Source / KANTAR - 2011


Sommes dépensées par les ménages en produits appertisés (en %)
Desserts 1 %
Plats cuisinés 22 %
Légumes 36 %
Viandes 6 %
Poissons 23 %
Fruits 12 %
Source / KANTAR - 2011

# 2 La Règlementation européenne

## ACIER ET ALUMINIUM : UNE CONTRIBUTION ESSENTIELLE DANS L'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE RECYCLAGE DES PAYS EUROPÉENS

L'Union Européenne et la France définissent le « développement durable » comme un mode de développement industriel et technologique, qui concilie le progrès économique et social avec la préservation de l'environnement et des ressources naturelles.
Depuis plusieurs années, le développement durable est devenu un axe majeur des politiques mondiale, européenne et nationale, comme en témoignent le récent « Grenelle de l'Environnement », ainsi que les différentes directives européennes. Le recyclage des emballages devient dans ce cadre, un élément primordial de la politique environnementale des Etats Membres.
La boîte métallique permet d'obtenir des taux de recyclage élevés et contribue fortement à l'atteinte des objectifs de recyclage des déchets d'emballages ménagers définis, notamment par la Directive européenne « Emballages et Déchets d'emballages ».

### *Directive Européenne*

*En Europe, la Directive 94/62/CE (20/12/1994) portant sur les déchets d'emballages ménagers avait pour objectif d'inciter les Etats Membres à mettre en oeuvre des programmes nationaux pour la gestion des déchets d'emballages au travers de leur valorisation et/ou recyclage, afin d'atteindre un niveau élevé de protection de l'environnement et l'utilisation efficace des ressources naturelles. Les Etats Membres ont ainsi développé des dispositifs pour que les emballages ménagers usagés soient collectés, triés, valorisés et recyclés en fonction des objectifs définis.*

# Les directives et règlementations

**En 2008, le Conseil de l'Union Européenne a adopté une Directive 2008/98/CE qui définit un nouveau cadre de gestion des déchets dans l'Union Européenne, afin de simplifier la législation actuelle et d'encourager le réemploi et le recyclage des déchets. Elle fixe des objectifs de recyclage que les États membres devront atteindre d'ici 2020, notamment pour les déchets ménagers et assimilés. Elle renforce les dispositions en matière de prévention des déchets en imposant aux États Membres d'élaborer des programmes nationaux.**

La France n'est pas en reste, avec des mesures prioritaires comme la réduction de la production de déchets et le développement du recyclage, la réduction des impacts sur la santé et sur l'environnement, des modes de gestion des déchets, ainsi que le renforcement de l'information. En France, la loi 75-633 (15/7/1975), relative à l'élimination des déchets et la récupération des matériaux, confère aux municipalités la responsabilité de collecter les déchets d'emballages ménagers, en vue de leur élimination.

Basé sur la loi française 75-633 et sur la Directive 94/62/CE de l'UE relative aux déchets d'emballage et de conditionnement, le Décret 92-377 Brice Lalonde, daté du 4/01/1992 met en place une réglementation spécifique concernant l'élimination des déchets d'emballages ménagers : Le producteur, l'importateur ou l'organisme chargé de mettre un produit domestique emballé sur le marché a la responsabilité d'exécuter ou de contribuer à l'élimination de l'emballage usagé.

Les éco-organismes (Eco-Emballages et Adelphe) ont alors été créés pour assurer la mise en œuvre d'un tel dispositif, alliant les responsabilités des collectivités et des metteurs sur le marché, ainsi que la Responsabilité Elargie des Producteurs (REP) dans laquelle les producteurs de matériaux et d'emballages se sont également engagés.

Eco-Emballages et Adelphe ont une mission d'intérêt général pour organiser, superviser et accompagner le tri des emballages ménagers en France.

- Pour les produits de grande consommation, le paiement du point vert, par les conditionneurs, pour tous les emballages ménagers commercialisés sur le marché français, en vue de financer les systèmes de collecte.

- Pour les producteurs de matériaux d'emballages ménagers (acier, aluminium, papier, carton, plastique et verre), garantir le recyclage des déchets d'emballages ménagers collectés et triés, de même que la réalisation des objectifs de recyclage.

## La loi de programmation et d'orientation du Grenelle de l'environnement du 23 juillet 2009

Cette loi, dite « Grenelle 1 », fixe un certain nombre d'objectifs en matière de réduction de production de déchets et de taux de valorisation matière et organique.

Cette loi se fixe pour objectifs :

- de réduire de 7% la production de déchets ménagers d'ici 2014 *(374 kg/habitant en 2009 contre 390 en 2008 pour une cible de 362 en 2013),*

- d'augmenter le recyclage matière et organique des déchets pour atteindre un taux de valorisation de 35% en 2012 et de 45% en 2015,

- de diminuer de 15% d'ici 2012, les quantités de déchets stockés et incinérés *(33,7 millions de tonnes en 2009 contre 34,4 Mt en 2008 pour une cible de 29,3 Mt en 2012),*

- et de parvenir à un taux de recyclage de 75% pour les déchets d'emballages ménagers (tous matériaux confondus) à partir de 2012 *(taux actuel = 65 %)*.

La loi d'engagement national pour l'environnement, dite « Grenelle 2 » comporte les dispositions techniques d'application du Grenelle 1.

# 3 Les enjeux industriels, économiques, environnementaux

## L'ENGAGEMENT DES ACTEURS DE LA FILIÈRE DE LA CONSERVE APPERTISÉE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE TÉMOIGNE DE LEUR VOLONTÉ D'AGIR EN ACTEURS ÉCONOMIQUES RESPONSABLES.

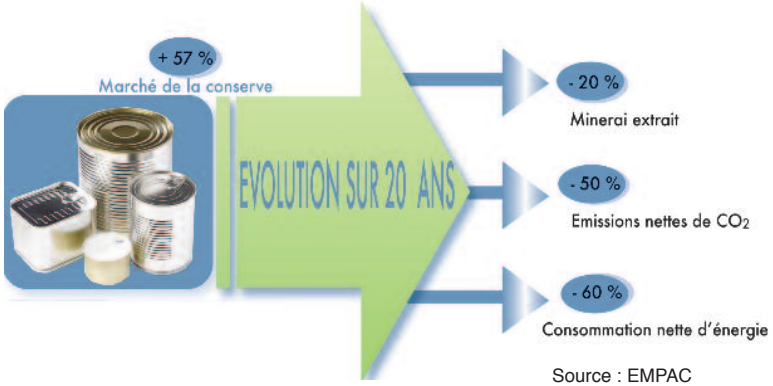
Chacun des acteurs de la filière travaille dans le but de mettre à disposition des consommateurs des produits sûrs, économiques et équilibrés d'un point de vue nutritionnel. Responsabilités sociale et environnementale associées à la nécessaire performance économique sont à la base de la stratégie de chacun des acteurs de la filière de la Conserve appertisée...

*« Sur un marché, où l'offre de produits alimentaires et la palette de conditionnements sont larges, en toutes saisons, la boîte de conserve en métal se distingue comme l'un des systèmes d'emballage les plus performants, en terme économique, environnemental et industriel. »*

## Le métal, une matière première recyclable

**Contrairement à beaucoup de matériaux d'emballages, les boîtes de conserve métalliques présentent l'immense avantage d'être le plus souvent « monomatériau », et donc facilement recyclables. Les boîtes sont mécaniquement extraites du flux des déchets ménagers (voir page 13). Si quelques boîtes échappent à cette première phase de tri, elles peuvent également être récupérées en sortie des usines d'incinération des déchets.**

Depuis toujours, les industriels investissent en R&D pour diminuer l'extraction de métaux et la consommation d'énergie. Les progrès techniques ont permis de réduire de 20 à 30% l'épaisseur des emballages en acier depuis une quinzaine d'années grâce au développement de nouvelles qualités d'acier.




Source : EMPAC

- De plus, les taux de recyclage particulièrement élevés des emballages métalliques contribuent de manière significative à une gestion responsable des ressources en matières premières et en énergie.
- Contrairement au recyclage de la plupart des autres matériaux d'emballage, le recyclage des métaux est basé sur une boucle de « matériau à matériau ». Lorsque l'emballage métallique arrive en fin de vie, il redevient métal et cela indéfiniment.

## L'innovation pour une offre toujours plus respectueuse de l'environnement

**Les fabricants d'emballages métalliques poursuivent les mêmes objectifs de durabilité, en cherchant en permanence à minimiser l'impact de leur production sur notre qualité de vie et sur celle des générations futures.**

Les boîtes de conserve ont subi des transformations sensibles ces dernières années. Plus compactes, plus légères, empilables, elles permettent de transporter de plus grandes quantités de produits dans un volume moindre. Leur impact sur l'environnement en est diminué d'autant. De même, les investissements en recherche pour faciliter les systèmes d'ouverture et proposer des formes plus adaptées à nos modes de consommation, participent à dynamiser l'économie de la filière en fidélisant et en recrutant de nouveaux consommateurs.

# 4 Une garantie de sécurité alimentaire

## L'APPERTISATION EST CONÇU POUR GARANTIR UNE SÉCURITÉ MAXIMALE DES ALIMENTS EN CONSERVE.

L'appertisation alimentaire constitue une invention majeure de la conservation des denrées alimentaires. Elle est reconnue et industrialisée dans le monde entier. Son process, qui implique la double exigence du traitement thermique et de l'étanchéité de l'emballage, répond à une législation stricte et à des normes très encadrées.

> *« Des garanties sanitaires, bactériologiques et nutritionnelles... »*
>
> *Le procédé de stérilisation suffit à lui seul à éliminer les bactéries dangereuses pour la santé : salmonelle, listéria... L'emballage hermétique protège de toute contamination extérieure.*
> *La conservation des produits appertisés a lieu à température ambiante : aucun risque de rupture de chaîne thermique.* »

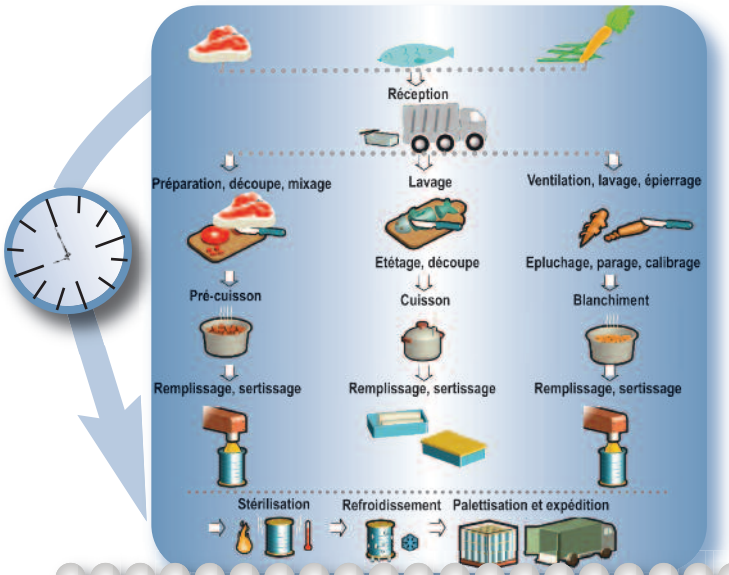
# La conserve, irréprochable

**Le processus d'appertisation sur les constituants des aliments garantit une sécurité bactériologique incontestable et une excellente qualité nutritionnelle des produits.**

Le décret du 10 février 1955 définit précisément les conserves appertisées et leurs qualités. Sont considérées comme conserves, les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale périssables, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné des 2 techniques suivantes :

1 - Conditionnement dans un emballage ne permettant pas la pénétration des micro-organismes : étanche aux liquides, le conditionnement doit être suffisamment imperméable aux gaz de façon à assurer la conservation des denrées pendant au moins un an.

2 - Traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées conservées, ou les rendre impropres à la consommation.




# Une course contre la montre pour garantir la sécurité alimentaire

## Récolte, abattage, pêche

Les conserveurs sont installés, le plus souvent, à proximité des vergers, des champs ou des ports de pêche pour garantir une fraîcheur optimale des matières premières. Producteurs et conserveurs s'engagent, par ailleurs, sur des cahiers des charges « Qualité » très précis.

## Lavage, nettoyage préparation

Dès réception, les fruits et légumes sont lavés, calibrés, triés et inspectés soigneusement. Si besoin, ils sont épluchés, pelés ou coupés. Les poissons sont étêtés, éviscérés et éventuellement découpés. Les viandes sont parées et tranchées.

## Blanchiment, pré-cuisson

Ces opérations sont indispensables au maintien des qualités organoleptiques et nutritionnelles des denrées.

## Remplissage

Les aliments préparés sont dosés et conditionnés en boîtes métal, puis additionnés éventuellement d'un « liquide de couverture ». Pour les plats cuisinés, c'est l'étape d'assemblage de la viande, des légumes et de la sauce.

## Sertissage, fermeture

La fermeture des boîtes métal suit immédiatement l'opération de remplissage. Les boîtes sont serties pour assurer une étanchéité parfaite.

## Traitement thermique

Les boîtes métal sont placées dans un stérilisateur ou un autoclave pour un traitement thermique à température supérieure à 100°C. A ce stade, les micro-organismes et les toxines sont détruits. A chaque aliment correspond un barème de stérilisation précis. Le traitement thermique permet aussi la cuisson des aliments.

## Refroidissement

Le refroidissement permet d'interrompre l'influence du traitement thermique sur le produit appertisé. Il doit être le plus rapide possible et se fait à l'intérieur du stérilisateur ou de l'autoclave.

# 5 Un matériau permanent, 100 % recyclable à l'infini

**LA RÉCUPÉRATION DES EMBALLAGES MÉTALLIQUES ET LEUR RECYCLAGE EN UN NOUVEAU MÉTAL EST UN PROCESSUS SANS FIN, QUEL QUE SOIT LE NOMBRE DE CYCLES DE RECYCLAGE.**

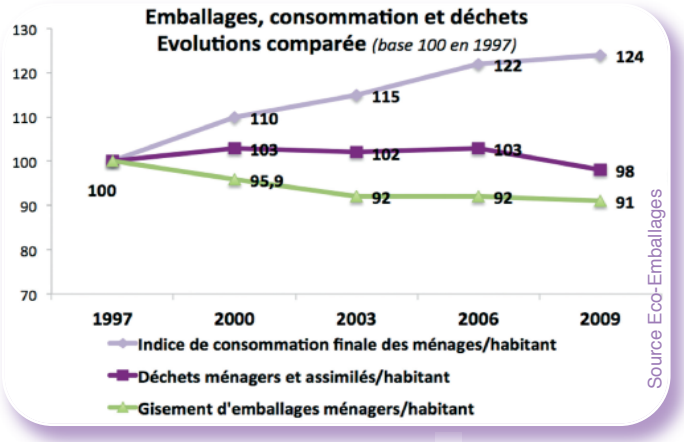
Avec un taux de recyclage d'emballage primaire le plus élevé d'Europe, l'emballage métallique est un conditionnement incontournable. Le métal peut être recyclé continuellement, sans aucune détérioration de ses qualités techniques. Il s'agit véritablement d'une ressource renouvelable.

> ***Les boîtes de conserve = 225 280 tonnes d'acier et d'aluminium***
>
> *La consommation à domicile annuelle des foyers en conserves alimentaires représente près de 210 000 tonnes d'emballages.*
>
> Source Eco-Emballages

## Les performances de la récupération

**L'humanité s'accroît, et avec elle les déchets qu'elle produit. En Europe, chaque citoyen produit en moyenne près de 550 kg de déchets ménagers, soit une progression du volume de déchets de 50 % en 25 ans. Ce chiffre devrait continuer à augmenter dans les années à venir pour atteindre 680 kg par personne à l'horizon 2020.**

En France, les déchets ménagers représentent 352 kilos par habitant et par an, ou encore près d'un kilogramme par jour et par habitant. Comme le précise le Grenelle de l'Environnement, il convient de développer des politiques volontaristes en faveur, prioritairement, de la réduction de la production de déchets, puis du recyclage des matières premières contenues dans les déchets (matériaux et matière organique). Ces actions auront également pour effet de limiter la disparition définitive des ressources naturelles.



Les emballages métalliques sont très faciles à extraire du flux des déchets ménagers. Ils sont récupérables automatiquement par simple tri magnétique pour la boîte acier, ou par Courant de Foucault pour la boîte aluminium.

Les boîtes, ainsi triées, vont subir quelques traitements : compactage pour les boîtes issues de la collecte sélective et broyage pour les boîtes en acier et en aluminium issues de l'incinération. Et cette matière sera réutilisée directement dans les circuits de fabrication pour donner un nouvel acier ou un nouvel aluminium.

## Recyclage : mode d'emploi

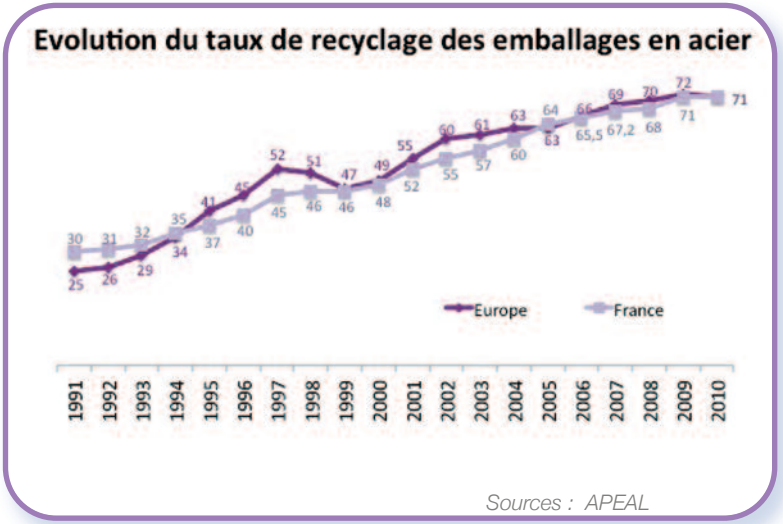
5

Contrairement au recyclage des autres matériaux d'emballage, le recyclage des métaux est basé sur une **boucle de matériau à matériau**, ainsi une fois l'aluminium et l'acier produits, ils restent dans cette boucle indéfiniment sans perdre leurs propriétés techniques.

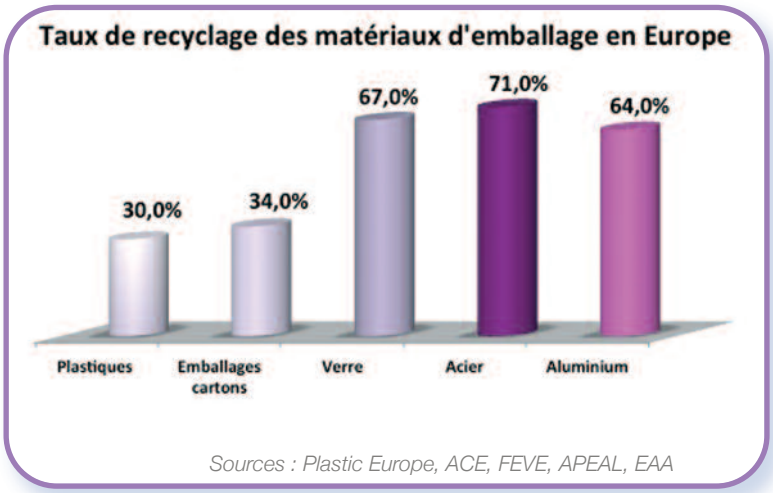
## L'acier

Le taux de recyclage de l'acier n'a cessé de croître en Europe, passant ainsi de 25 % en 1991 à 71 % en 2010 ( France 30 % à 71 %), ce qui représente près de 3 millions de tonnes de boîtes alimentaires (boîtes et canettes) permettant une réduction d'environ 4,8 millions de tonnes de $CO_2$. En terme de recyclage, l'acier se positionne dans le peleton de tête devant d'autres matériaux d'emballage, tels le plastique, les briques alimentaires, le carton plat, le verre ...

Les emballages acier recyclés sont réintroduits dans le cycle de production d'un nouvel acier, qui servira dans la production d'appareils ménagers, d'automobiles, d'édifices de construction et d'emballages.
De fait, toutes les pièces en acier contiennent de l'acier recyclé.




Sources : APEAL




Sources : Plastic Europe, ACE, FEVE, APEAL, EAA

# L'aluminium

On constate une forte évolution du recyclage de l'aluminium en Europe. En effet, le taux de recyclage s'élève à 58 % pour les emballages aluminium en Europe (source : EAA), et dans certains pays il peut atteindre plus de 90 % notamment pour les canettes (boîtes boisson).

Quelle que soit son origine, l'aluminium peut être recyclé indéfiniment sans perdre ses propriétés.

S'il permet donc la réalisation d'économie d'énergie, le recyclage de l'aluminium contribue également à la sauvegarde des ressources fossiles.

Les emballages en aluminium recyclés sont notamment utilisés dans la fabrication d'alliage pour l'équipement automobile, appareils ménagers, nouveaux emballages.

# 6 L' éco-efficacité de la Conserve : économique - énergétique

## LA CONSERVE ÉCO-EFFICACE ET ÉCO-CITOYENNE ... RECYCLABILITÉ, PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES, ÉCONOMIE D'ENERGIE, MINIMISATION DU GASPILLAGE ...

Les différents systèmes d'emballages présents sur le marché ont chacun des avantages pour le consommateur, mais aussi des impacts différents sur la société, tant économiques qu'environnementaux. La conserve en boîte métallique s'affiche parmi les solutions d'emballage les plus éco-efficaces.

### *Qu'est-ce que l'empreinte carbone ?*

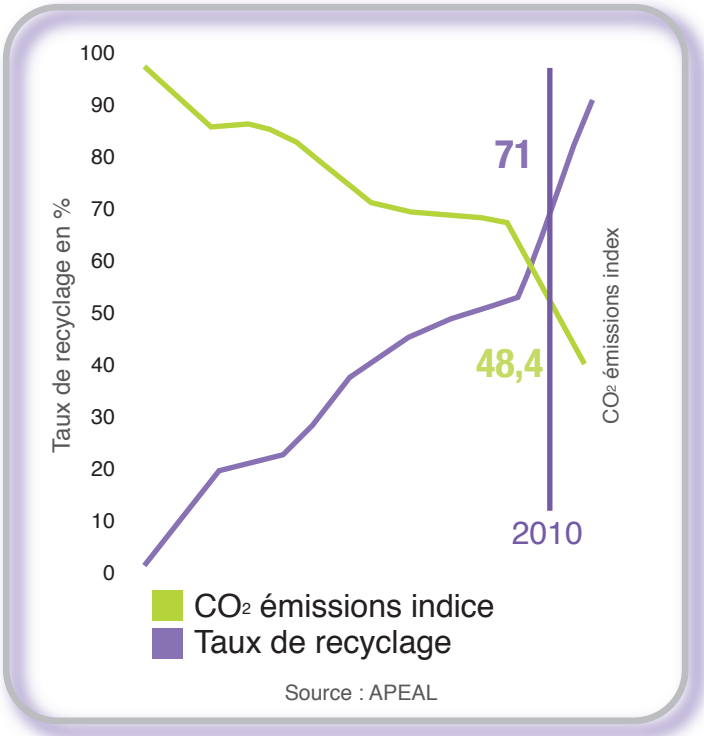
*L'empreinte carbone est la quantité totale d'émissions de dioxide de carbone ($CO_2$) et d'autres gaz à effet de serre (GES – méthane, protoxyde d'azote $N_2O$), associés à un produit (biens et services) tout au long de sa chaîne de production et d'approvisionnement, incluant également sa phase d'usage et sa fin de vie (recyclage, élimination...).*

## Des ressources naturelles préservées et une réduction des émissions de $CO_2$

**Le recyclage des emballages métalliques permet non seulement d'économiser des matières premières (minerai de fer, bauxite), donc de préserver les ressources naturelles, mais également de limiter les émissions de $CO_2$.**

Le recyclage d'une tonne d'acier permet de réduire de 75 % les émissions de $C0_2$ par rapport à la production d'acier à partir de minerai de fer.

Le recyclage d'une tonne d'aluminium permet de réduire de 95 % les émissions de $C0_2$ par rapport à la fabrication d'aluminium à partir de bauxite.




Source : APEAL

## La conserve éco-citoyenne durablement

### Une fabrication responsable

Les conserveries sont le plus souvent situées à proximité des zones de production (champs, vergers, ports...). Cette implantation constitue un atout environnemental pour les produits appertisés en boîte métallique : **la proximité permet de réduire les coûts et les émissions de $CO_2$ liés au transport** !

### Une économie d'énergie

Les aliments appertisés se conservent à température ambiante. Ils sont de fait, faciles à transporter, à stocker, car ils ne nécessitent pas l'intervention de la chaîne du froid. **Ce qui limite de manière très significative leur consommation d'énergie ! Un produit en conserve a la même empreinte environnementale du 1er au 1 800e jour où il peut être consommé. Quel autre emballage peut offrir un tel atout environnemental ?**

### Une réponse au gaspillage

En 1818, les Annales de l'Agriculture Française précisaient au sujet de la solution imaginée par Nicolas Appert pour assurer la préservation de nombreux produits alimentaires : *Les gastronomes de l'Europe se sont entendus pour donner à M. Appert, le titre de « conservateur universel »*. En effet, outre le respect et la préservation de la fraîcheur des produits, cette solution offre une DLUO* longue (de 2 à 5 ans), qui plus est, sans contrainte de stockage. La conserve en boîte métal permet d'éviter que les aliments ne s'abîment et deviennent impropres à la consommation. **La conserve constitue donc une réponse extrêmement efficace pour combattre le gaspillage !**

*La DLUO = Date Limite d'Utilisation Optimale apposée sur les emballages

# 7 L'impact environnemental

Notre consommation quotidienne a des incidences sur l'environnement et constitue un enjeu majeur en matière de réduction des impacts sur l'environnement : lutte contre l'effet de serre, économie des ressources (matières, énergies, espace, biodiversité…).

## L'affichage environnemental : faire de l'information une incitation

L'affichage environnemental obligatoire sur les produits a émergé du Grenelle de l'Environnement en 2007. La loi Grenelle I l'envisage alors sous la forme d'une démarche progressive. C'est en juillet 2010, qu'une expérimentation d'un an est actée dans le cadre de la loi Grenelle 2, sur la base du volontariat. Elle débute en juillet 2011. 168 entreprises, dont des industriels de la conserve, se sont lancées dans l'expérience...

Deux entreprises du secteur de la conserve participent à cette expérimentation. Elles indiqueront l'impact environnemental de leurs produits suite aux travaux menés en collaboration avec le CTCPA et avec l'appui du Ministère de l'Environnement. Ils s'appuient sur des données Afnor et Ademe.

Quelles sont les émissions en équivalence $CO_2$ d'une boîte de petits pois ou d'une boîte de haricots verts ? C'est l'une des questions auxquelles doit répondre le CTCPA[*1] chargé par l'Adepale[*2] d'accompagner l'opération collective « Conserve ». Vingt-six autres opérations collectives de divers secteurs de produits de grande consommation s'inscrivent également dans cette expérimentation.

[*1] Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles
[*2] Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés

# Le glossaire du « Recyclage »

Analyse du Cycle de Vie : Life Cycle Analysis (LCA) en anglais. Selon les normes ISO, il s'agit de la « compilation et évaluation des consommations d'énergie, des utilisations de matières premières, et des rejets dans l'environnement, ainsi que de l'évaluation de l'impact potentiel sur l'environnement associé à un produit, ou un procédé ou un service, sur la totalité de son cycle de vie ». Le cycle de vie d'un produit, procédé ou service rassemble les phases de fabrication, transformation, utilisation, valorisation ou recyclage ou disparition.

Collecte : ramassage des déchets en vue de recyclage ou de valorisation.

Collecte résiduelle ou ordures ménagères : désigne la collecte des déchets n'entrant pas dans la collecte sélective.

Collecte sélective : collecte des déchets ménagers pré-triés par les consommateurs/citoyens (métal, papiers, petits cartons, journaux, magazines, plastiques, etc.) et pour le verre en apport volontaire, dans le but de les valoriser ou de les recycler.

Centre de tri : installation, qui permet d'effectuer un tri industriel et un conditionnement des déchets d'emballages ménagers issus de la collecte sélective.

Courant de Foucault : phénomène électrique apparaissant dans tous les matériaux conducteurs plongés dans un champ magnétique variable. Ils sont utilisés en tri magnétique des métaux non ferreux.

Déchets ménagers : déchets résultant de l'activité domestique des ménages.

Développement durable : forme de développement économique qui répond aux besoins actuels sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire leurs propres besoins. Le développement durable se définit comme un processus de développement conciliant l'écologique, l'économique et le social : c'est un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable.

Eco-citoyenneté : comportement incluant des principes en matière de respect de l'environnement, fondée sur une éthique de responsabilité particulière de l'humanité vis-à-vis des autres espèces...

Grenelle Environnement : (souvent appelé Grenelle de l'environnement) est un ensemble de rencontres politiques organisées en France en octobre 2007, visant à prendre des décisions à long terme en matière d'environnement et de développement durable, en particulier pour limiter l'usage des ressources naturelles et les émissions de $CO_2$, de restaurer la biodiversité ...

Mâchefer : résidu solide résultant de la combustion des ordures ménagères dans les usines d'incinération.

Récupération : opération qui consiste à collecter et/ou trier des déchets en vue d'une valorisation ou d'un recyclage des biens et matières les constituant.

Recyclage : réintroduction d'un déchet dans le cycle de production dont il est issu, en remplacement total ou partiel d'une matière première neuve pour participer à la production d'un nouveau matériau. Par exemple, des boîtes de conserve recyclées donneront un nouvel acier ou un nouvel aluminium qui servira à la fabrication de nouvelles boîtes de conserve, mais aussi de pièces pour l'industrie automobile ou électro-ménager, ou encore d'éléments de construction.

Usine d'incinération des déchets : technique de destruction des déchets ménagers résiduels par combustion qui s'est développée à la fin du XIX$^{e}$ siècle.

Valorisation : « réemploi, recyclage ou toute autre action visant à obtenir, à partir des déchets, des matériaux réutilisables ou de l'énergie » (loi du 13 juillet 1992). On distingue plusieurs modes de valorisation : la réutilisation (un objet est réutilisé dans sa fonction d'origine), le recyclage (le matériau de l'objet est recyclé en un nouveau matériau), la valorisation énergétique (l'objet ou la matière devient source d'énergie).

***CONTACTS***

***Les organismes de la filière «Appertisé» en boîte métallique***

| | |
|---|---|
| *UPPIA :* | *Union Interprofessionnelle pour la Promotiondes Industries de la Conserve Appertisée* |
| *FIAC :* | *Fédération de l'Industrie des Aliments Conservés* |
| *SNFBM :* | *Syndicat National des Fabricants de Boîtes, Emballages et Bouchages Métalliques* |
| *APEAL :* | *Association des Producteurs Européens d'Acier pour Emballage* |
| *EMPAC :* | *Association Européenne des Fabricants d'Emballages Métalliques* |

Cette brochure est imprimée avec de l'encre végétale, sur du papier Cyclus Print 100 % recyclé. Lepapier Cyclus Print est intégralement fabriqué à partir de papiers déjà imprimés et utilisés, qui sont récupérés et désencrés. Aucun produit nocif n'est ajouté pour le blanchiment de la pâte. L'eau utilisée pour la production est elle-même retraitée avant d'être rejetée.

www.laconserve.com

Appli Iphone et Ipad

UPPIA
44, rue d'Alésia
75014 PARIS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

FranceAgriMer

UPPIA RSC PARIS B 349 443 713 00020 - Crédit photo : Guetty images - P.de Gorostarzu - P. Rougereau - P. Asset - Studio B -